

寻味武汉

武汉自古就是水陆码头,京广铁路和长江汉水将各地的人和物引至此地,也将各地的佳肴带至武汉并生根开花:四季美的汤包、五芳斋的汤圆便是来自江浙一带;红油牛肉面粉与川味颇有渊源;油饼、刹馍很明显是受了北方菜的影响;而臭干子则与湖南菜同出一脉。南北风味在此地大汇集、大碰撞,武汉人又在此基础上加以创新,经过多年的孕育嬗变,终于诞生了武汉这么一个充满融合意味的美味之都。

中国食俗各地有别,而且大多逃不开地理方位和当地市井习俗的影响。到了九省通衢的武汉,水路与陆路交汇于此,码头文化大概不输给袍哥们扬威的山城重庆,操持各地口音的四海方士在码头营生,自然也带来了各地食物,从巴蜀烤鱼、山东煎饼、兰州牛肉面到上海生煎,这里一应俱全这也是你今天在户部巷美食街可以一嘴吃遍天下的原因之一。

虽然今天活跃在武汉江面上的观光游船越来越多,曾因通商贸易而兴盛的码头文化也和长江纤夫一样逐渐沉入历史,但“过早”的习俗却仍然涌动在武汉人的美食神经里,像镇江陈醋一样越放越香。以前跑码头的武汉人,哪里有家开火做早饭的闲情,一碗没有汤水、可以边走边吃的热干面,就成了那个年代典型的武汉美食记忆。和夫妻肺片一样,热干面的诞生,相传也出自无心插柳的偶然事件:20世纪30年代初期,汉口长堤街有个名叫李包的摊主专卖凉粉汤面,某个酷暑天,恰逢面没卖完,李包担心发馒变质,就把剩余面条煮熟之后捞起来摊在案板上,巧在不慎碰倒麻油壶,于是索性将面条和麻油拌在一起晾干,第二天把熟面条在开水里一烫,岂料大受欢迎,客人询问什么面,李包顺口一句“热干面”,这便成全了今天武汉最著名的过早小点。

有人说,武汉小吃其实颇有特点,可惜往往不修边幅,就像满腹经纶的凤雏庞统,因为不注意形象而让人看着像无业游民。这句话,似乎是为鲜鱼糊汤粉量身定制。除了热干面和面窝,糊汤粉大概是另一道最有汉味特色的本地过早小吃,胡椒味飒爽的鱼糊里凝聚了鲫鱼的精华,虽然看起来灰头土脸,其实大有乾坤。首先,汤汁得用两三寸长的野生鲫鱼熬成,而且必须熬到鱼骨、鱼肉都化入汤里才算正宗,裹在糊汤里的米粉则用籼稻米磨成浆制成,细白柔韧,最后撒上葱花、萝卜丁和胡椒,而且吃的时候一定要配上油条蘸着糊汤。一碗下来,油条的脆爽、鱼糊汤的鲜爽、配料的鲜爽“三爽合一”,绝对要比其样貌销魂得多。

除了过早,日子过得越来越好的武汉人,现在也乐得流行起“过晚”。清蒸武昌鱼、珍珠圆子、脆皮豆腐这些武汉菜大概和“过晚”无缘,毕竟这些大菜都不下酒,于是就有了鸭脖的横空出世。虽然比较盛时期略有降温,汉口精武路“鸭脖一条街”依然满街飘着辨识度极高的香辣味,精武鸭脖、久久鸭、周黑鸭已经冲出武汉,攻占全国食客愈发重口味的味蕾。啃鸭脖妙就妙在骨头缝里肉最香,牙齿和唇舌必须有“蟹八件”的招式,才能剔出鸭脖里最细微的肉丝。越是夹缝里的肉,越有香辣的内涵,这一点,和成都人抱着兔头啃来啃去、乐此不疲是一个道理。

自从湖北潜江被评为“中国小龙虾之乡”后,省会武汉的小龙虾风潮也是愈加流行,街头的虾馆多到闭着眼睛就能找到。除了最常见的香辣口味,武汉人还开发出最能考察龙虾品质好坏的清蒸龙虾,以及葱香龙虾、咖喱龙虾等旁支。小龙虾甚至扩展到武汉的烧烤文化里,把小龙虾掐头穿串,就成了街头热卖的烤虾球串。

从“过早”到“过晚”,武汉人对美食的态度开始从赶时间的“必需品”向追求食材细节的“奢侈品”转型。

(倪明明)

◆特色餐馆推荐

巴厘龙虾馆

这里的招牌菜是咖喱龙虾,优选潜江小龙虾,去头抽筋后制成,还有清蒸、蒜香、干煸、葱烤等口味,店面虽小,等位的食客可不少。

地址:江汉区汉口万松园雪松路

吉庆街

武汉人有“过早户部巷,宵夜吉庆街”的说法,新改造的吉庆街已经变身为民俗一条街,除了延续原来的烧烤、豆皮、油焖大虾、卤味、鸭脖等露天排档特色之外,还设置了艺人表演舞台。

地址:东起大智路,西至江汉路

蔡林记热干面馆

武汉头牌热干面馆,店面永远拥挤。面身筋道,自家秘制的芝麻酱过嘴不忘。怕干的朋友记得叫一杯米酒或豆浆。

地址:武昌区户部巷T1-5号

严老幺重油烧麦三鲜豆皮

虽店面简陋,但人气极旺,烧麦里有浓浓的胡椒味,糯米酒、桂花糊也值得推荐。

地址:江汉区汉口自治街240号

老汉口

武汉颇具人气和口碑的本地口味餐厅,小米蒸排骨、豆腐圆子、牛肉豆皮、鲜花椒焗牛蛙都是必须一试的招牌菜。

地址:江岸区汉口江汉北路8号循礼门金茂大楼1楼

徐嫂糊汤粉

别看小小的店面,就“门口炉灶架上两锅子”,人气可是非常旺。糊汤据说用鲜鱼汤加淀粉制成,吃时放入米线,配以胡椒、香葱,再搭根油条。起先两口可能觉得没啥,但越吃越香、越吃越上瘾,一碗下肚,那个舒坦!

地址:武昌区自由路户部巷内